



# Aragón **skills**

## 35. SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

### Descripción Técnica

CAMPEONATO  
AUTONÓMICO DE  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
2021



## Índice

<b>1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicios de Restaurante y Bar” .....</b>	<b>2</b>
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición? .....	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales? .....	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales? .....	2
1.4. ¿En qué consiste la competición? .....	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba? .....	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba? .....	3
<b>2. Participantes .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Plan de la Prueba .....</b>	<b>4</b>
3.1. Definición de la prueba .....	4
3.2. Criterios para la evaluación de la prueba .....	6
3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud.....	8
3.3.1. Equipos de Protección Personal.....	8
<b>4. Desarrollo de la competición .....</b>	<b>8</b>
4.1. Programa de la competición .....	8
4.2. Esquema de calificación .....	9
4.3. Herramientas y equipos .....	9
4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el alumnado competidor .....	9
4.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado .....	10
4.4. Protección contra incendios.....	10
4.5. Primeros auxilios.....	10
4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica. ....	10
4.7. Higiene.....	10
<b>5. Jurado .....</b>	<b>11</b>
<b>6. Ciclos formativos, puestos de trabajo y centros educativos vinculados a esta modalidad Skill .....</b>	<b>11</b>

## 1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”

La modalidad de competición 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, que goza de una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los participantes poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

### 1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

- En 2020 patrocinaban esta modalidad, las siguientes empresas: Ambar, Bodega Pirineos, José Fernández Catering, Coca-cola, Makro y el Tostadero.
- En 2021, los patrocinadores están por concretar.

### 1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad diaria en el servicio de alimentación y bebidas, tanto en elaboración propia del producto como en su distribución. Todos están relacionados directamente con el mundo laboral y al día en cuanto a nuevas tendencias.

### 1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción, esto supone que, en el sector de la hostelería, surgen a diario nuevas técnicas de gestión y herramientas avanzadas para hacer el trabajo más competitivo, reduciendo con ellos los tiempos muertos y haciendo más eficaz el trabajo diario. (PDA, comanderos electrónicos).

#### 1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los participantes para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en un módulo, único que se realizará en el día de competición asignado en los módulos de restaurante y bar, donde en cada uno de ellos los participantes aplicaran sus conocimientos y destrezas en el servicio y la elaboración de alimentos y bebidas.

#### 1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

- Tiraje de cerveza y su servicio de limonada
- Identificar bebidas con alcohol.
- Elaboración de cocteles según IBA (International Bartenders Association).
- Preparación de bebidas calientes (café)
- Cata de vinos y licores en general.
- Mantelado y preparación de mesa de trabajo (petaca)
- Doblado artístico de servilletas
- Corte y presentación de quesos.
- Elaborar platos a la vista del cliente
- Trinchado y corte de fruta a la vista del cliente
- Limpieza y presentación de fruta tropical (piña)

#### 1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

- Conocimiento del servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocimiento de las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Uso de las técnicas adecuadas para el trinchado y pelado de frutas.
- Uso de las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.

- Control de la técnica y lenguaje de la cata de bebidas.
- Uso del idioma inglés en la comunicación con el cliente.

## 2. Participantes

Los participantes deben estar matriculados en alguno de los siguientes ciclos formativos:

- FPB Cocina y Restauración.
- CFGM Servicios de Restauración.
- CFGS Dirección en Restauración.

## 3. Plan de la Prueba

### 3.1. Definición de la prueba

El participante deberá realizar la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas (utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización, las herramientas y materiales permitidos).

Para ello, de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

#### MÓDULO ÚNICO:

- Cata de vinos blancos. (Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Verdejo).
- Cata de vinos tintos. (Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah).
- Identificación de fortificados (Spain Skill). (Oporto rubi, Oporto Tawny, Fino, Marsala, Dry Vermut, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tía María)
- Preparación y servicio de cafés simples
- Servicio y tiraje de cerveza (2 cañas de barril y 2 botellas de 1/3).
- Dobles de manteles, vestir mesa buffet (Petaca)

- Identificación de aguardientes: vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, bourbon, whisky escocés, whisky irlandés, tequila, coñac, armañac.
- Decantar tinto.
- Limpieza, corte y presentación de piña tropical
- Corte y servicio de quesos
- Doblaje artístico de servilletas (10 Tipos).
- Elaboración de platos a la vista del cliente. (Steak Tartare, 3 raciones).
- Pelado de fruta (2 raciones de ensalada de frutas): manzana, naranja, fresa, plátano, kiwi.
- Elaboración de cócteles (2 cócteles, a sorteo, el que toque).  
(Dry Martini, Manhattan, Negroni, Cosmopolitan)
- Cata gustativa de vinos espumosos, según cantidad de azúcar.

Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

Las pruebas consisten en un proyecto modular único que se ejecutará individualmente. Los participantes rotan o realizan a la vez, entre las distintas pruebas, en un solo día.

El Plan de Pruebas se hará público a los participantes, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción del módulo único del Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación del módulo único.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

### **3.2. Criterios para la evaluación de la prueba**

El plan de pruebas irá acompañado de los correspondientes criterios de calificación basados en los siguientes criterios de evaluación:

<b>Criterios de evaluación</b>
--------------------------------

<b>A</b>	<b>Uniformidad e higiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniformidad adecuada.</li> <li>- Aseo correcto</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Mise en place</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la puesta a punto correcta del material.</li> <li>- Acopio y situación del material según las necesidades del servicio.</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.</li> <li>- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.</li> </ul>
<b>D</b>	<b>Servicio y elaboración de bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora la bebida según receta.</li> <li>- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.</li> <li>- Realiza la apertura correcta según tipo de vino</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>
<b>E</b>	<b>Elaboraciones a la vista del comensal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliza la técnica adecuada.</li> <li>- Manipula con destreza.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene</li> </ul>
<b>F</b>	<b>Cata de bebidas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de la variedad de uva.</li> <li>- Identifica la bebida</li> </ul>
<b>G</b>	<b>Servicio de alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la preparación del alimento aplicando la técnica y receta adecuada.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>
<b>H</b>	<b>Atenciones con el cliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.</li> <li>- Realiza una comunicación fluida con el cliente.</li> <li>- Aplica el protocolo en el servicio.</li> </ul>

Estos criterios forman parte del Plan de Pruebas que será publicado para el desarrollo de la competición.

### 3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada participante deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad e higiene, en la manipulación de alimentos.

Para ello los concursantes deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad e higiene que para su profesión se establecen.

### 3.3.1. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deberán emplear la uniformidad adecuada (idónea para la profesión) según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

## 4. Desarrollo de la competición

### 4.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de una jornada única, de acuerdo con el siguiente programa.

<b>MÓDULO ÚNICO: DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO A REALIZAR</b>	
Módulo único: Habilidades técnicas de la profesión. Servicio de bar. Identificación de bebidas. Montaje de mesa de trabajo	
<b>TOTAL, HORAS:</b>	<b>5 horas</b>

Al comienzo de la competición, el jurado informará a los participantes sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas.

Las personas tutoras tendrán 15' previos al comienzo de la prueba para el análisis de los materiales y las instalaciones con su concursante.



## 4.2. Esquema de calificación

Para la evaluación de cada una de las pruebas, se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema:

Criterios de evaluación		Evaluación Total	Evaluación Objetiva	Evaluación Subjetiva (con fichas)
A	Uniformidad e higiene	X		
B	Mise en place			x
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas			x
D	Servicio y elaboración de bebidas			x
E	Elaboraciones a la vista del comensal			x
F	Cata de bebidas		X	
G	Servicio de alimentos			x
H	Atenciones con el cliente			x

Criterio A: Se valorará, con 2.5 puntos como máximo en el conjunto de las pruebas.

Criterio F: Se valorará, con los ítems de respuestas del participante, en cada prueba.

Criterio B, C, D, E, G, H: Se valorará la preparación, técnica, destreza, habilidades, servicio, elaboración y comunicación, en cada prueba.

## 4.3. Herramientas y equipos

### 4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Coctelera.
- Vaso mezclador, cucharilla y gusanillo.
- Medidor para bebidas.
- Litos.

- Maletín de cuchillos (cuchillos para corte de quesos y corte de fruta).

**Observaciones:**

- Para la coctelería no se dispondrá de batidora – trituradora, ni se podrá traer por el participante.

Los equipos/herramientas que aporte el participante serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador técnico autonómico, al comienzo de la jornada de trabajo.

**4.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado**

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud

**4.4. Protección contra incendios**

En la zona de la competición se contará con extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y estarán señalizados.

**4.5. Primeros auxilios**

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

**4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.**

En la zona de competición se especificará el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

**4.7. Higiene**

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El participante es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas

condiciones, recordando que se tienen en cuenta para los ítems de valoración.

## 5. Jurado

El jurado estará compuesto por los tutores de la modalidad y en función de la situación sanitaria, se podrán incorporar otros expertos.

## 6. Centros educativos y puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

### 6.1. Puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

#### **Técnico profesional básico en Cocina y Restauración**

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

#### **Técnico en Servicios de Restauración**

- Camarero/a de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe/a de rango.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman. Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

#### **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**

- Director/a de alimentos y bebidas.

- Supervisor/a de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe/a de Sala.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a de banquetes.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a de economato y bodega.

## 6.2. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill

- Instituto de Educación Secundaria Biello Aragón.
- Centro Público Integrado de Formación Profesional Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel.
- Instituto de Educación Secundaria Juan de Lanuza.
- Instituto de Educación Secundaria Zaurín.
- Instituto de Educación Secundaria Mar de Aragón.
- Instituto de Educación Secundaria Matarraña.
- Instituto de Educación Secundaria Miralbueno.
- Centro Privado de Formación Profesional Específica Nuestra Señora de Guayente.
- Instituto de Educación Secundaria Pablo Serrano.
- Instituto de Educación Secundaria Pedro de Luna.
- Centro Privado de Educación Infantil Primaria y Secundaria San José de Calasanz.
- Centro Público Integrado de Formación Profesional San Lorenzo.